April 2014

TECHNIK ZU HAUSE

News • Ratgeber • Testberichte rund um Haus und Garten

Praxistest: Einhell Akku Rasenmäher GE-CM 36 Li M

mit Power X Change-System

Vergleichstest: 4 Eierkocher

Praxistest: Einhell Akku-Rasentrimmer

Praxistest: Klarstein Ice Dispenser

Neuheiten

Braun • Klarstein • Küppersbusch • Miele • Panasonic • Philips • Radiotherm • Rommelsbacher • Russell Hobbs • Ultron

Russell Hobbs

At the heart of your home

ILLUMINA

SPEISENZUBEREITUNG

EIN ECHTES HIGHLIGHT

STANDMIXER MIT INNOVATIVER AUSSTATTUNG

4-farbiger Illumina-Leuchtring:
Spiegelt optisch wider, welche Geschwindigkeitsstufe/ Zubereitungsart gewählt wurde

Titanbeschichtete Messer:
Sind 4x härter als Standard-Messer aus Edelstahl und bleiben somit länger scharf

Sehr gutes Mixergebnis:
S-förmige Messer sowie ein neu entwickelter Glasbehälter sorgen für ein sehr gutes Mixergebnis

DIE WEITEREN HIGHLIGHTS DER ILLUMINA SERIE

www.russellhobbs.de

Praxistest
Klarstein Ice Dispenser

Praxistest
Einhell Akku-Rasenmäher

Praxistest
Einhell Akku-Rasentrimmer

Inhalt

Praxistest: Rasenmäher mit innovativem Akku-System	Einhell GE-CM 36 Li M
Praxistest: Akku-Rasentrimmer	Einhell GE-CT 18 Li Kit
Praxistest: Eiswürfelbereiter	Klarstein Ice Dispenser
Küchengeräte mit innovativem Leuchtring	Russell Hobbs Illumina
Vergleichstest:	4 Eierkocher
Kleinbackofen mit XXL-Garrraum	Rommelsbacher Back & Grill Ofen BG 1650 / BG 1600
Neue Einkaufswelt	Klarstein startet Markenshop
Entsafter	Panasonic MJ-DJ01
Einbau-Allesschneider	Ritterwerk AES 62
Design-Klassiker	Braun Tribute Collection
Saugroboter	Miele Scout RX1
Glühbirne mit Lautsprecher	Ultron Boomer LIght
Epilierer	Philips Satin Intimate
Kücheneinrichtung	Küppersbusch Hot Chili
Heizsystem-Optimierung	Ratiotherm Oskar

Vergleichstest **4 Eierkocher von Krups, Rommelsbacher, Russell Hobbs und Severin**

Die Akkus aus dem Rasenmäher können auch für andere Gartengeräte und Werkzeuge aus der Power X Change Familie verwendet werden

Praxistest Akku-Rasenmäher
Einhell GE-CM 36 Li M

Akku-Rasenmäher sind auf dem Vormarsch. Die Vorteile liegen auf der Hand: Es gibt kein Elektrokabel, dass aus Versehen überfahren werden könnte. Es kann überall dort gemäht werden, wo die Kabellänge normalerweise ein Ende setzten würde. Wichtig ist jedoch, dass ein Akkumäher wirklich leistungsstark ist und nicht nach wenigen Runden schlapp macht. Wir haben den Akku-Rasenmäher GE-CM 36 Li M von Einhell auf die Testwiese geschickt. Der Mäher mit Mulchfunktion findet auf Flächen bis zu 300 qm sein ideales Betätigungsfeld.

Power X Change Akku-System

Der Akku-Mäher GE-CM 36 Li M ist insofern eine Besonderheit, da seine beiden Akkus im Rahmen des innovativen Einhell Power X Change-Systems für alle Anwendungen und maximale Power austausch- und koppelbar sind. Während Konkurrenzmodelle in der Regel über einen einzigen 36 Volt-Akku verfügen, teilt Einhell dies in zwei Energiespender mit je 18 Volt auf. So können diese Akkus auch für Werkzeuge und weitere Gartengeräte aus dem Einhell Power X Change-Programm genutzt werden, die mit 18 Volt betrieben

Einhell GE-CM 36 Li M

- Zwei-Punkt-Sicherheitsschalter
- Grasfangbox mit Füllstandsanzeige
- Räder: Highwheeler
- Führungsholm höhenverstellbarer und klappbar
- Akku-Füllstandanzeige mit 3 LEDs
- 6-fache zentrale Höhenverstellung
- Gehäuse aus schlagzähem, hochwertigem Kunststoff
- 2 System-Schnellladegeräte inklusive
- Heckauswurf mit hohem Füllgrad der Grasfangbox
- Mulcheinsatz
- Akkus für weitere Power X Change Geräte verwendbar!
- Preis: um 360 Euro

werden. Dazu gehören beispielsweise ein Rasentrimmer (Test in diesem e-Paper), eine Heckenschere sowie Stichsäge oder Akkuschrauber. Das System hat aber noch einen weiteren großen Vorteil: Die mitgelieferten Akkus des Rasenmähers sind mit 3 Ah deutlich ausdauernder als die im Lieferumfang der anderen Werkzeuge befindlichen 1,5 Ah-Akkus. Damit lässt sich ohne Nachladen einfach länger arbeiten. Darüber hinaus können die Besitzer des Mähers Geld sparen, in dem sie Akkuschrauber, Heckenschere etc. einfach ohne Akku kaufen - schließlich besitzt man ja schon zwei davon im Rasenmäher. Beim Rasentrimmer macht dies immerhin 60 Euro Ersparnis aus.

Die Schnitthöhe lässt sich mit Hilfe eines Hebels sehr einfach in 6 Stufen von 25 bis 75 mm einstellen

Die Vorbereitung

Bevor der Akku-Mäher seine Arbeit aufnehmen kann, müssen der komplette Schubbügel, die hinteren Räder montiert und der Fangkorb eingesetzt werden. Keine große Sache, wenn man die ausführliche und bebilderte Anleitung einmal verstanden hat. Schnellspannfunktionen an den entscheidenden Stellen erleichtern zudem die Montage.

Mit Hilfe des Mulchadapters kann der Akku-Mäher zum Mulchen des Rasens eingesetzt werden. Dabei verbleibt das zerkleinerte Gras auf der Fläche und wirkt wie ein natürlicher Dünger

Die Akkus

Die beiden 18 Volt System Li-ion-Akkus müssen zunächst mit Hilfe der beiden Schnell-Ladegeräte mit der nötigen Energie versorgt werden. Nach rund einer Stunde sind die Akkus aufgeladen und können in die Aufnahme am Rasenmäher platziert werden. Ein hörbares Einrasten des Deckels bestätigt, dass das Akkufach richtig geschlossen ist. Man sollte jedoch darauf achten, dass stets Akkus mit dem gleichen Füllstand verwendet werden, also nie ein halbvoller mit einem vollen Akku kombiniert wird. An einer LED-Anzeige kann man die aktuelle Kapazität direkt am Akku schnell ablesen.

Bevor der Akku-Rasenmäher seinen Betrieb aufnehmen kann, muss der „Sicherheitsschlüssel“ eingesteckt werden

Einstellungssache

Damit der Mäher mit 36 cm Schnittbreite komfortabel über den Rasen geschoben werden kann,

lässt sich die Höhe des Schubbügels sehr einfach von 93,5 bis 115,5 cm einstellen. Um den Mäher nach getaner Arbeit platzsparend verstauen zu können, lässt sich der Führungsholm ganz nach vorne klappen. Das Justieren der Schnitthöhe ist in sechs Stufen von 25 – 75 cm unkompliziert möglich und kann auf einer Skala abgelesen werden.

Zur Sicherheit

Um unbefugten Gebrauch zu verhindern, ist der GE-CM 36 Li M mit einem „Sicherheitsschlüssel“ ausgestattet. Nur wenn dieser richtig eingesteckt ist, kann der Mäher eingeschaltet werden. Auch hier muss zur Sicherheit erst eine Einschaltsperre gedrückt werden, bevor der Schaltbügel aktiviert werden kann. Wird dieser losgelassen, wird der Rasenmäher sofort ausgeschaltet.

Tadelloser Schnitt

Der GE-EM 36 Li M ist mit einer Schnittbreite von 36 cm ideal geeignet für Rasenflächen bis zu 300 Quadratmetern – diese Fläche schafft er mit zwei vollgeladenen Akkus spielend. Er lässt sich sehr gut bewegen, gerade auch in kleinen engen Gartenbereichen. Highwheels bieten maximale Traktion und prima Abrollkomfort. Dank der hinteren großen Rädern kommt er auch mit leichten Steigungen gut zurecht und schont das Gelände. Das Schnittgut wandert in den Auffangkorb, der immerhin 40 Liter fasst. Er ist mit einer Füllstandsanzeige ausgestattet – eine Klappe, die durch den „Motor-Fahrtwind“ während des Mähens geöffnet wird. Fällt die Klappe zu, sollte die Box entleert werden. Das geht sehr einfach: Dazu wird die Auswurfklappe mit einer Hand angehoben, mit der anderen Hand der Behälter am praktischen Tragegriff entnommen, geleert und wieder eingesetzt. Vorsicht: immer zuerst den Motor ausschalten und warten bis sich das Schneidmesser nicht mehr dreht.

Mulchen

Mit dem Einhell GE-EM 36 Li M ist das vorteilhafte Mulchmähen möglich. Durch den problemlos im Mäher

Technische Daten Akku-Rasenmäher	
Hersteller / Typ	**Einhell -CM 36 Li**
System Li-ion-Akku	2 x 18 V / 3,0 Ah (Power X Change-Battery)
Schnittbreite	36 cm
Schnitthöhenverstellung	6-fach (25-75 mm)
Fangbox-Volumen	40 Liter
Ladezeit	1 Stunde
Gewicht	16,9 kg
Geräuschentwicklung	93 db(A)
Für Rasenflächen	bis 300 m^2

Der Führungsholm lässt sich zur platzsparenden Aufbewahrung des Mähers sehr einfach dank Schnellspannfunktion ganz nach vorne klappen

WWW

zu platzierenden Mulch-Einsatz wandert der Schnitt nicht in den Auffangbehälter, sondern bleibt auf der gemähten Fläche. Dort wirkt er wie ein natürlicher Dünger und versorgt den Rasen mit vielen Nährstoffen und Feuchtigkeit.

Getestet

Der robuste Mäher mit einem Gehäuse aus schlagzähem, hochwertigem Kunststoff wurde vom TÜV Süd auf Gebrauchstauglichkeit geprüft. Dabei wurden verschiedene Aspekte berücksichtig, wie zum Beispiel die Bedienungsanleitung, die Handhabung, die Dauerlaufeigenschaften, die Funktion oder die Sicherheit.

Fazit

Der Einhell Akku Rasenmäher GE-EM 36 Li M ist ein leistungsstarkes Gerät, das ohne Kabel, auf leichtgängigen Highwheels und mit 6-facher Schnitthöhenverstellung seine Aufgaben präzise erledigt. Sein ideales Betätigungsfeld ist bis zu 300 qm groß; diese Fläche mäht er bei vollgeladenen Akkus mit insgesamt 36 Volt Power spielend und tadellos. Mit einer Schnittbreite von 36 cm lässt er sich prima auch auf engen Grundstücken navigieren. Der 40 Liter Auffangkorb mit Füllstandanzeige lässt sich dank Tragegriff leicht entnehmen, entleeren und wieder einsetzen. Nur wenige Handgriffe sind erforderlich, um die Mulchfunktion zu nutzen. Wird der Mäher nicht gebraucht, lässt er sich dank umklappbarem Holm platzsparend parken. Ein praktischer Tragegriff erleichtert zudem den Transport.

Ausgesprochen praktisch ist das innovative Einhell Power X-Change Akku System. Die beiden 18 V Akkus bringen nicht nur den Mäher auf Trab, sondern können entnommen und in viele andere Einhell Gartengeräte und Werkzeuge eingesetzt werden. Zwei mitgelieferte Schnell-Ladegeräte sorgen dafür, dass die Akkus der Power X Change Familie schnell geladen werden.

Der Akku-Rasenmäher ist mit einer Einschaltsperre versehen. Erst wenn diese gedrückt wird, lässt sich der Schaltbügel aktivieren

Einhell GE-CM 36 Li M

- \+ Sicherheitsschalter und Sicherheitsstecker
- \+ Robustes Gehäuse
- \+ Große Laufräder
- \+ Mulchfunktion
- \+ Akku-Wechsel-System
- \+ Akkus für viele Einhell-Geräte nutzbar
- \- Bedienungsanleitung

Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Schnittergebnis	sehr gut
Preis	um 360 Euro

Akku-Rasenmäher
Einhell GE-CM 36 Li M

TECHNIK ZU HAUSE.de

sehr gut

Praxistest Akku-Rasentrimmer Einhell GE-CT 18 Li Kit

Kaum ein Rasen ohne Ecken und Kanten. Der ideale Einsatzort für einen Rasentrimmer, der überall dort das Grün stutzt, wo ein Rasenmäher nicht hinkommt.
Akku-Geräte sind besonders vorteilhaft, bieten sie doch kabellose Freiheit und sind leiser als bezinbetriebene Motorsensen. Wir haben den Einhell Akku-Rasentrimmer GE-CT 18 Li Kit in der praktischen Anwendung getestet.

Einhell GE-CT 18 Li Kit

- Ein-/Ausschalter
- Einschaltsperre
- Stufenlos verstellbarer zweiter Handgriff
- Integriertes Fach für 20 Messer im zweiten Handgriff
- 20 Kunststoffmesser im Lieferumfang
- Stufenlos teleskopierbarer Führungsholm
- Motorkopf um ca. 90° drehbar
- Flowerguard
- Motorkopf 5-fach neigbar
- Schnellladegerät
- Softgrip
- Akku für weitere Power X Change Geräte verwendbar
- Preis: mit Akku und Schnellladegerät um 100 Euro, ohne Akku um 40 Euro

Praxistest Einhell GE-CT 18 Li Kit

Power X Change Akku-System

Der Akku-Rasentrimmer GE-CT 18 Li Kit gehört zur Einhell Power X Change Familie. Ein innovatives System, bei dem Akkus in andere Geräte gewechselt oder auch miteinander gekoppelt werden können. Dabei fungiert der Einhell Akku-Rasenmäher GE-CM 36 Li M quasi als Mutter des multifunktionalen Systems. Der Mäher ist mit zwei 3 Ah (Amperestunden) Akkus ausgestattet, die einzeln für andere handgeführte Gartengeräte oder Werkzeuge von Einhell genutzt werden können, zum Beispiel für den Akku-Rasentrimmer. Das Power X Change-System bietet viele Vorteile: Die kompatiblen „Familienmitglieder“ wie Rasentrimmer, Heckenschere, Bohrmaschine und Co. können direkt ohne Akku und damit viel preisgünstiger erworben werden. Da diese Geräte standardmäßig mit einem 1,5 Ah Akku ausgestattet sind, haben sie natürlich viel mehr Durchhaltevermögen und somit längere Arbeitszeit, wenn sie mit einem 3 Ah Akku des Rasenmäher-Duos betrieben werden.

Der Zusatzgriff ist schnell montiert und lässt sich für komfortables Arbeiten individuell einstellen

Die Vorbereitung

Bevor der Rasentrimmer in Aktion treten kann, müssen die Schutzhaube und der Zusatzhandgriff montiert werden. Wie das funktioniert, zeigt die Bedienungsanleitung in Bild und Text. Damit das Gerät später im Einsatz ideal geführt werden kann, können einige Einstellungen vorgenommen werden. Mit Hilfe einer Überwurfmutter lässt sich der Trimmer auf die gewünschte Arbeitshöhe bringen. Beim Zusatzgriff erleichtert ein Befestigungsverschluss die Einstellung der für den jeweiligen Nutzer idealen Position. Ist der Neigungswinkel des Motorkopfes per Knopfdruck richtig eingestellt, muss nur noch der zuvor aufgeladene Akku in das dafür vorgesehene Fach geschoben werden. An einer LED-Anzeige kann man den Ladezustand des Akkus kontrollieren.

Der Trimmer ist mit einem stabilen Kunststoffmesser ausgestattet; 20 Ersatzmesser befinden sich in einem Fach am Zusatzgriff

In Aktion

Der Rasentrimmer ist zur Sicherheit mit einem

Sperrknopf ausgestattet. Erst wenn dieser und der Ein-/Ausschalter gedrückt wird, ist der Trimmer startklar. Zum Ausschalten wird der Ein-Ausschalter einfach losgelassen. Da das Gerät mit 2,6 Kilogramm angenehm leicht ist, lässt er sich mühelos führen. Unsere Rasenkanten wurden von dem Kunststoffmesser sauber abrasiert. Während der Arbeit sind feste Schuhe ratsam. Und weil das Gras munter durch die Luft gewirbelt wird, empfiehlt sich unbedingt eine Schutzbrille.

Horizontal und vertikal

Das beste Schnittergebnis wird erzielt, wenn der Trimmer seitlich geschwenkt wird während man sich geradeaus bewegt. Das hat man sehr schnell heraus und kann auch harten Gegenständen schon bald gut ausweichen. Der Trimmer lässt sich auch mit wenigen Handgriffen zum Kantenschneider umfunktionieren. Dazu wird der Akku entfernt und die Arretierung für den drehbaren Motorkopf gelöst. Dieser kann jetzt um rund 90° in die gewünschte Richtung bewegt werden. Der Akku wird wieder eingesetzt und schon kann der Bewuchs auch an vertikalen Flächen geschnitten werden. Auch bei dieser Anwendung sind das geringe Gewicht des Trimmers und die individuellen Einstellmöglichkeiten ein großer Vorteil.

Technische Daten Akku-Rasentrimmer	
Hersteller / Typ	**Einhell GE-CT 18 Li Kit**
Li-ion-Akku	18 V / 1.500 mAh (PowerX Change-Battery)
Ladezeit	0,5 Stunden
Umdrehungen	8.500/min
Laufzeit max.	ca. 40 min
Schnittkreis	240 mm
Gewicht	2,6 kg

Messerwechsel

Die Messer aus speziellem Kunststoff schneiden das Grün präzise und schonend. Sie lassen sich außerdem unkompliziert wechseln. 20 Ersatzmesser gehören zum Lieferumfang und sind in einem Fach am Zusatzhandgriff untergebracht.

Getestet

Der robuste Mäher mit einem Gehäuse aus schlagzähem, hochwertigem Kunststoff wurde vom TÜV Süd auf Gebrauchstauglichkeit geprüft. Dabei wurden verschiedene Aspekte berücksichtig, wie zum Beispiel die Bedienungsanleitung, die Handhabung, die Dauerlaufeigenschaften, die Funktion oder die Sicherheit.

Fazit

Der Einhell Akku-Rastentrimmer GE-CT 18 Li Kit ist ein funktionelles Gerät, das mit geringem Gewicht, dem Zusatzhandgriff und den individuellen Einstellmöglichkeiten sehr komfortabel zu bedienen ist. Mit wenig Aufwand lässt sich der Trimmer durch Drehen des Motorkopfes um ca. 90 Grad zu einem Kantenschneider umfunktionieren, der perfekt auch an vertikalen Flächen saubere Arbeit leistet. Vorteilhaft ist das Wechsel-Batterie System: Ist bereits ein Gerät aus der Einhell Power X Change Familie vorhanden, kann der Trimmer ohne Akku und damit sehr viel günstiger gekauft werden.

WWW

Einhell GE-CT 18 Li Kit

+ Akku-Wechsel-System
+ Hochwertige Kunststoffmesser
+ Robustes Gehäuse
+ Individuelle Einstellmöglichkeiten
+ geringes Gewicht

Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Schnittergebnis	sehr gut

Preis: um 40 Euro (ohne Akku)
um 100 Euro (inkl. Akku und Schnellladegerät)

Akku-Rasentrimmer
Einhell GE-CT 18 Li Kit

TECHNIK ZU HAUSE.de

sehr gut

Praxistest Klarstein Ice Dispenser

Sie klingeln so schön im Glas und sind für viele Erfrischungsgetränke, Cocktails und Drinks die ultimative Krönung - Eiswürfel. Eine komfortable Möglichkeit, die coolen Eisstücke zur richtigen Zeit am rechten Ort zur Verfügung zu haben, ist die Herstellung in einem mobilen Eiswürfelbereiter. Wir haben dem Ice Dispenser von Klarstein bei der Arbeit zugesehen und die wichtigsten Details festgehalten.

Schnell einsatzbereit

Die kompakte „Eiswürfelfabrik“ von Klarstein präsentiert sich in einem wirklich schicken Design und sehr guter Verarbeitung. Nach empfohlener Reinigung des seitlich integrierten Wassertanks und der Wartezeit

Klarstein Ice Dispenser

- 3 Liter Wassertank
- LED-Beleuchtung
- laufruhiger, FCKW-freier Hochleistungskompressor
- Leiser Betrieb
- Geschmacksneutrale Kunststoff-auskleidung und Pumpsystem
- Leicht verständliches Bedienfeld mit 2 Tasten
- Trichter zum einfachen Befüllen
- Produktionsdauer: ca. 6-13 min. - je nach Größe (entspricht ca. 9 Eiswürfeln)
- Produktionsvolumen: ca. 13 kg täglich
- 2 wählbare Eiswürfelgrößen: klein und groß
- Wasserablauf
- Kühlmittel: R134a / 68g
- Hochwertiges Kunststoffgehäuse
- Status LEDs
- Rutschhemmende Gummifüße
- Abmessungen: 29 x 34 x 40cm (BxHxT)
- Kabellänge: 2 m
- Gewicht: ca. 11,2 kg

zur „Systemberuhigung“ von rund 1 Stunde ist das Gerät einsatzbereit. Der Wassertank wird mit Hilfe eines praktischen Trichters bis zur MAX-Markierung mit Trinkwasser befüllt. Eine kleine Tropfwasserschale wird vorne am Gerät aufgesteckt. Nachdem das Gerät mit Strom versorgt ist, kann die Eisproduktion beginnen. Dabei sollte der Dispenser auf einer ebenen Fläche ohne direkte Sonneneinstrahlung oder Wärmequelle wie Heizung oder Herd aufgestellt werden.

Klein oder groß

Mit einem Druck auf die Power-Taste auf dem übersichtlichen Bedienfeld wird der Eisbereiter eingeschaltet. Die Angaben sind in englischer Sprache, lassen aber sicher keine Fragen offen. Die Maschine erlaubt zwei Eiswürfelgrößen. Dazu wird die Taste „Select“ und dann das Format L oder S ausgewählt. Die kleinere Variante empfiehlt sich, wenn die Raumtemperatur unter 16° C beträgt, so können die Würfel nicht zusammenkleben. Es dauert nur wenige Minuten, und man kann die Maschine ganz leise arbeiten hören. Durch die transparente Klappe auf dem Gerät hat man bei Bedarf Zugriff auf die Auswurfwelle für die Eiswürfel. Wenn Waser fehlt, leuchtet auf dem Bedienfeld die Anzeige „Add Water“ auf.

Eisstücke marsch

Wie schnell der Ice Dispenser „liefert“ hängt von der eingestellten Eiswürfelgröße ab. Wir haben zunächst „large“ gewählt und können nach etwa 9 Minuten die ersten Würfel abrufen. Und schon klingeln die ersten Eisstücke in Form von etwa fingerdicken Röhrchen ins Glas, das wir leicht gegen die große Auswurftaste drücken. Wenn der Eiswürfelbehälter voll ist, stellt die Maschine automatisch die Produktion ein und im Display wird „Ice Full“ angezeigt.

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen sollte das Wasser im Tank alle 24 Stunden gewechselt werden. Wird der Eisbereiter

Der formschöne Klarstein Ice Dispenser ist mit 11, 2 kg Leergewicht für den mobilen Einsatz bestens geeignet

Achtung bei der Befüllung: der Wassertank ist seitlich am Gerät integriert. Die transparente Klappe auf der Maschine erlaubt bei Bedarf den Zugriff auf die Auswurfwelle für die Eiswürfel

länger nicht benutzt, empfiehlt sich eine vollständige Entleerung. Dazu ist unten am Gerät ein entsprechender Ablauf angebracht. Der Wassertank aus geschmacksneutralem Kunststoff kann mit einer milden Essigwasserlösung gereinigt werde, das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch.

Fazit

Der Klarstein Ice Dispenser ist ein formschönes und praktisches Gerät zur Herstellung von Eiswürfeln in zwei Größen. Die Bedienung ist wirklich einfach, und mit 11,2 Kilogramm Leergewicht ist das Gerät bei Standortveränderungen noch gut tragbar. Der Dispenser arbeitet dank eines laufruhigen Kompressors sehr leise und verbraucht im normalen Betrieb etwa 85 Watt Strom, im Standby haben wir 1,8 Watt gemessen. Das Gerät ist gut verarbeitet und erfordert nur wenig Pflege. Mit einem Produktionsvolumen von rund 13 Kilogramm Eiswürfel täglich macht sich der Ice Dispenser bei vielen Gelegenheiten nützlich – um Getränke mit Eis zu krönen oder zum Beispiel Flaschen aufs Eis zu legen.

Klarstein Ice Dispenser

+ Formschön und gut verarbeitet
+ Einfache Bedienung
+ Leiser Betrieb
+ Großer Wassertank für jede Menge Eiswürfel
- Anleitung teilweise unklar

Die Funktionen auf dem Bedienfeld sind trotz englischer Sprache schnell zu erfassen

www

Bedienung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Eiswürfelbereitung	sehr gut
Preis	um 162 Euro

Klarstein Ice Dispenser
TECHNIK ZU HAUSE.de

sehr gut

Russell Hobbs Illumina: Farbe im Küchengeschehen

Küchengeräte mit Leuchtring bereiten nicht nur Vergnügen, sondern haben eine sehr praktische Funktion: Denn der speziell entwickelte 4-farbige Illumina Leuchtring zeigt an, welche Speisen, mit welcher Geschwindigkeitsstufe am besten gelingen.

In einer europaweiten Umfrage hat Russell Hobbs analysiert, worauf es Konsumenten bei der Auswahl von

Russell Hobbs Illumina

- Küchengeräteserie mit Leuchtring
- 4-farbiger Illumina Leuchtring
- 4 Geschwindigkeitsstufen
- titanbeschichtete Messer (außer Handmixer)
- Preise:
  Standmixer 20230-56, um 80 Euro
  Food Processor 20240-56, um 90 Euro
  3 in 1-Stabmixer 20220-56, um 60 Euro
  Stabmixer 20210-56, um 50 Euro
  Handmixer 20200-56, um 50 Euro

Russell Hobbs Illumina

Küchengeräten ankommt. Die einfache Anwendung steht bei ambitionierten Hobbyköchen klar im Vordergrund. Zu viele technische Details werden als unnötig, wenn nicht sogar hinderlich empfunden.

So wurde die Anzahl von 4 Geschwindigkeitsstufen von über 80% der Befragten als ideal angesehen – Einfachheit und Klarheit sind hier die Leitgedanken.

Diese Erkenntnisse und die durch psychologische Studien belegte Tatsache, dass Farben stärker wahrgenommen werden als Icons und Zeichen hat Russel Hobbs in seine Illumina-Serie einfließen lassen. Der speziell entwickelte 4-farbige Illumina Leuchtring zeigt an, welche Speisen, mit welcher Geschwindigkeitsstufe am besten gelingen. Der innovative Leuchtring wechselt je nach Geschwindigkeitsstufe die Farbe und spiegelt optisch wider welche Geschwindigkeitsstufe bzw. Zubereitungsart gewählt wurde. So wird sichergestellt, dass Smoothies, Suppen, Pürees, Gemüse stets mit der optimalen Einstellung zubereitet werden.

Die Zubereitungsarten wurden auf Basis einer Konsumentenbefragung festgelegt und decken somit die meist genutzten Zubereitungsarten der Konsumenten ab. Zudem wurden sie von unabhängigen Ernährungsexperten geprüft. Die Geräte sind ausgesprochen schick: Hochwertiger schwarzer Kunststoff harmoniert mit gebürsteten Edelstahlapplikationen mit einer markanten Russell Hobbs Prägung. Alle Geräte der Illumina Serie, ausgenommen der Handmixer, sind zudem mit titanbeschichteten Messern ausgestattet, die viermal härter sind als Standard-Messer aus Edelstahl und somit länger scharf bleiben.

Der Star der Serie ist der Illumina Standmixer, der mit neuer Mix-Technologie ein deutlich besseres Mixergebnis erzielt. Das Geheimrezept dieser innovativen Idee ist die strömungstechnisch optimierte Form des Glasbehälters, sowie die s-förmigen, titanbeschichteten Messer. Durch dieses perfekte Zusammenspiel wird ein gleichmäßiger Sog erzeugt, der das Schneidgut immer wieder zu den Messern befördert.

Bei allen Illumina Produkten erleichtert ein Leuchtring die Zubereitung von Speisen. Und weil die Geräte-Qualität an oberster Stelle steht, gewährt Russell Hobbs auch eine Verlängerung der Garantie auf drei Jahre

Auf einen Blick
Russell Hobbs Illumina
Gehäuse aus hochwertigem Kunststoff
Intelligente Bedienunterstützung
2 Jahre Garantie, auf 3 Jahre verlängerbar

WWW

Russell Hobbs Illumina

Das Ergebnis: Schnelle, gleichmäßige und professionelle Zubereitungsergebnisse. Der Illumina Handmixer besticht durch seine intelligente Verstaulösung, mit integriertem Clip für stets griffbereites Zubehör wie Knethaken oder Quirle. Aber auch die beiden Illumina Stabmixer überzeugen durch raffinierte Details, neben den titanbeschichteten Messern: Der Deckel des im Lieferumfang enthaltenden Messbechers dient gleichzeitig als Anti-Rutsch-Fuß und sorgt somit für einen sicheren Stand auf der Arbeitsfläche während der Speisenzubereitung.

Der Illumina Food Processor ist ein echtes Allround-Talent, welches mit einer Vielzahl an Zubehör für den täglichen Kücheneinsatz besonders geeignet ist.

Da bei allen Illumina Produkten die Qualität an oberster Stelle steht, bietet Russell Hobbs seinen Kunden einen besonderen Service: Mit einer Onlineregistrierung kann innerhalb von 28 Tagen nach Kauf die Garantie von 2 Jahren um 1 Jahr Extra-Garantie auf insgesamt 3 Jahre verlängern werden.

4 Eierkocher im Test

Für alle, die gerne und häufig gekochte Eier essen, ist die Anschaffung eines elektrischen Eierkochers eine gute Empfehlung. Sie beanspruchen in der Küche wenig Platz und lassen sich sehr einfach bedienen. Wir haben vier dieser unkomplizierten Helfer in der praktischen Anwendung getestet. Dazu haben wir die Geräte mit jeweils vier Eiern bestückt und die Einstellung „mittel“ gewählt. Zwei Geräte können darüber hinaus auch mehr als Eierkochen.

4 Eierkocher im Test

Der Aufbau eines elektrischen Eierkochers ist recht einfach. Er besteht aus einer Heizschale, in die Wasser gefüllt und zum Kochen gebracht wird. Die Eier werden in einem Aufsatz platziert, der mit einem Deckel verschlossen wird. Der Deckel besteht in der Regel aus transparentem Kunststoff und hat auf der Oberseite eine Öffnung, durch die der Wasserdampf entweichen kann.

Zur Bestimmung der Kochzeit für weiche, mittelharte oder harte Eier arbeiten die Eierkocher nach zwei unterschiedlichen Methoden: Zwei unserer Testgeräte (Rommelsbacher und Severin) sind mit einem Drehwähler für eine zeitgesteuerte Härtegradregulierung ausgestattet, dabei wird immer die gleiche Menge Wasser eingefüllt. Bei den anderen (Krups und Russell Hobbs) wird die Kochzeit über die jeweils eingefüllte Wassermenge und die Anzahl der Eier geregelt. Dafür befindet sich unter der Heizschale ein Temperaturschalter, der die Heizung ausschaltet, sobald das eingefüllte Wasser verkocht ist.

Alle unsere Testkandidaten können bis zu 7 Eier kochen und melden das Ende der Kochzeit mit einem akustischen Signal. Der jeweils mitgelieferte Messbecher hat auf der Unterseite einen Eierstecher, mit dessen Hilfe ein Loch in die Schale gepikst werden kann. So soll verhindert werden, dass die Schale später beim Kochen platzt. Grundsätzlich gilt: Beim Öffnen des heißen Eierkochers unbedingt Kochhandschuhe tragen.

4 Eierkocher im Test

Krups Ovomat Special F233-70

+ Steckerhalterung am Griff

+ Große Griffe

- Griffe nicht wärmeisoliert

Krups Ovomat Special F233-70

Beim Krups Eierkocher wird die Kochzeit über die eingefüllte Wassermenge und die Anzahl der Eier geregelt. Wie viel Wasser benötigt wird, lässt sich auf dem skalierten Messbecher leicht ablesen. Das Gerät ist mit einer antihaftbeschichteten Kochschale und einem Ein-Aus-Schalter ausgestattet.

Ein akustisches Signal meldet das Ende der Kochzeit. Die Griffe von Abdeckung und Eierträger sind schön groß, leider aber nicht wärmeisoliert. Das Wasser in der Kochschale war bis auf einige Tropfen verkocht. Die Eier zeigten eine unversehrte Schale und waren wie gewünscht gleichmäßig mittelhart gekocht. Praktisch: am Griff ist eine Halterung zur Aufnahme des Steckers vorgesehen.

Ausstattung	gut -sehr gut
Bedienung	sehr gut
Kochergebnis	sehr gut
Preis	um 38 Euro

Eierkocher Krups Ovomat Special F233-70
TECHNIK ZU HAUSE.de

sehr gut

4 Eierkocher im Test

Rommelsbacher ER400

+ Edelstahl Kochschale

+ Trockengehschutz

- Kleine Griffe

Rommelsbacher ER400

Der ER400 mit einer Edelstahl-Kochschale und Trockengehschutz wird mit Hilfe des Messbechers mit Wasser befüllt und die Kochzeit über einen Drehknopf eingestellt.

Der Eierkocher nimmt seine Arbeit auf, sobald das Gerät über den Ein-Aus-Schalter eingeschaltet wird. Der Eierstecher an der Unterseite des Messbechers ist etwas dick geraten, hier gingen leider zwei Eier zu Bruch.

Das Ende der Kochzeit wird akustisch angezeigt. Die Griffe an Deckel und Eierträger fallen etwas klein aus. Ansonsten hat der ER400 mit gleichmäßig mittelharten Eiern ein tadelloses Kochergebnis geliefert. Das Wasser in der Kochschale – das bei der zeitgesteuerten Kochvariante immer zurückbleibt, wird am besten erst nach Abkühlen des Gerätes ausgegossen.

Ausstattung	**gut**
Bedienung	**gut**
Kochergebnis	**sehr gut**
Preis	**um 35 Euro**

Eierkocher
Rommelsbacher ER400
TECHNIK ZU HAUSE.de

gut

4 Eierkocher im Test

Russell Hobbs
Cook@Home Eierkocher

+ Wärmeisolierter Deckelgriff

+ Abschaltautomatik

+ 3 Garschalen

Russell Hobbs Cook@Home Eierkocher

Der Russell Hobbs Eierkocher mit Edelstahl-Kochschale reguliert die Kochzeit nach eingegebener Wassermenge und Anzahl der Eier.

Der skalierte Messbecher liefert hier eindeutige Angaben. Das Gerät wird über einen Ein-Aus-Schalter in Gang gesetzt, das Ende der Kochzeit akustisch gemeldet. Da der wärmeisolierte Griff im Deckel sehr günstig positioniert ist, kann beim Anheben der heiße Wasserdampf quasi von der Hand weg entweichen. Trotzdem gilt auch hier: vorsichtshalber einen Kochhandschuh tragen.

Das Kochergebnis war perfekt, die Eierschale unverletzt. Der Cook@Home kann übrigens mehr als Eierkochen. In den drei Garschalen lassen sich pochierte Eier zaubern und sicher sind sie auch geeignet, sehr kleine Gemüseportionen zu dämpfen. Zur Sicherheit ist das Gerät mit einer automatischen Abschaltung nach 2 Stunden ausgestattet.

Ausstattung	**sehr gut**
Bedienung	**sehr gut**
Kochergebnis	**sehr gut**
Preis	**um 40 Euro**

Russell Hobbs
Cook@Home Eierkocher
TECHNIK ZU HAUSE.de

sehr gut

Russell Hobbs
Cook@Home Eierkocher
TECHNIK ZU HAUSE.de

Testsieger

4 Eierkocher im Test

Severin EK3127

Beim EK3127 wird eine Messbecherfüllung Wasser in die Edelstahlschale gegeben und der Härtegrad über einen Einstellknopf gewählt. Der Eierkocher nimmt den Betrieb auf, sobald das Gerät über den Ein-Aus-Schalter eingeschaltet wird. Ist die Kochzeit abgelaufen ertönt ein Signal.

Der Deckel lässt sich mit Hilfe des großen Griffes gut abheben – Kochhandschuhe sind aber ein Muss! Da bei der zeitgesteuerten Kochmethode Wasser in der Kochschale verbleibt, muss dieses nach dem Abkühlen ausgegossen werden. Das Kochergebnis: gleichmäßig und tadellos. Auch der EK3127 kann mehr als Eierkochen: In den beiden Garschalen lassen sich pochierte Eier zubereiten, außerdem Eierstichcreme und Gemüse.

Severin EK3127

+ Cool Touch Griff
+ 2 Garschalen
+ Rutschfeste Gummifüße

Ausstattung	sehr gut
Bedienung	gut
Kochergebnis	sehr gut
Preis	um 60 Euro

Eierkocher
Severin EK3127
TECHNIK ZU HAUSE.de

gut - sehr gut

Fazit

Alle getesteten Eierkocher sind sehr gut verarbeitet, bieten aber durch ihre „Kochzeitmethoden" Unterschiede in der Handhabung. Bei den Eierkochern von Krups und Russell Hobbs hat sich die Härtegradregulierung über die Wassermenge und Anzahl der Eier als vorteilhafter erwiesen, da das eingefüllte Wasser bis auf wenige Tropfen vollständig verkocht.

Bei der Härtegradeinstellung über einen Schaltknopf, wie bei den Geräten von Rommelsbacher und Severin verbleibt das heiße Wasser in der Kochschale und muss umständlich entleert werden. Alle Geräte lieferten einwandfreie Kochergebnisse, keines der Eier hatte eine gesprungene Schale. Wer nur Eier kochen möchte, ist mit den Geräten von Krups (um 30 Euro) und Rommelsbacher (um 35 Euro) gut bedient.

Bei Russell Hobbs und Severin ermöglichen zusätzliche Garschalen die Zubereitung von pochierten Eiern, Eierstich und Gemüse. Hier ist der Russell Hobbs mit einem Preis um 40 Euro unsere Empfehlung. Er ist gleichzeitig unser Testsieger, da er bei allen Bewertungskriterien mit sehr gut abgeschnitten hat.

Dass sich die Anschaffung eines Eierkochers grundsätzlich lohnt, zeigt eine Vergleichsmessung. Bei unserem Testsieger Russell Hobbs Cook@Home Eierkocher ergab das Kochen von zwei mittelgroßen Eiern, Härtegrad mittel einen Stromverbrauch von 0,056 kWh = ca. 1,5 Cent. (Kochdauer ca. 12 Minuten). Das Kochen von zwei Eiern in einem Topf auf einem herkömmlichen 2000 Watt Induktionsfeld dauerte rund 17 Minuten bei einem Stromverbrauch von 0,2373 kWh = ca. 7,1 Cent. Die Ersparnis: ca. 5,6 Cent bei einem Kochvorgang im Eierkocher. Auf ein Jahr gerechnet lassen sich bei täglichem Einsatz des Eierkochers rund 20 Euro sparen. Damit ist ein Eierkocher relativ schnell amortisiert.

4 Eierkocher im Test

Hersteller	Krups	Rommelsbacher	Russel Hobbs	Severin
Typ	**Krups Ovomat Special F233-70**	**ER 400**	**Cook@Hoom Eierkocher**	**EK 3127**
Preis	um 38 Euro	um 35 Euro	um 40 Euro	um 60 Euro
Watt	350	400	365	400
Kochschale	antihaftbeschichtet	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Transparenter Deckel	ja	ja	ja	ja
Wärmeisolierter Deckelgriff	nein	nein	ja	Cool Touch Griff
Eierträger	1-7 Eier	1-7 Eier	1-7 Eier	1-7 Eier
Ein-Ausschalter	ja	ja	ja	ja
Kontrolllampe	ja	ja	ja	ja
Messbecher	mit Skala und Eiernadel	mit Eiernadel	mit Skala und Eiernadel	mit Eiernadel
Einstellknopf für Härtegrad	nein	ja	nein	ja
Härtegradregulierung	nach Wassermenge	zeitgesteuert	nach Wassermenge	zeitgesteuert
Signalton Kochzeitende	ja	ja	ja	ja
Wärmeverteilung	gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig
Kabelaufwicklung	ja	ja	ja	ja
Überhitzungsschutz	ja	Trockengehschutz	Autom. Abschaltung nach 2 h	ja
Besonderheiten	Steckerhaltung am Griff	Trockengehschutz	Wärmeisolierter Deckelgriff, 2 Seitengriffe	Rutschfeste Gummifüße
Zubehör			3 Pochierschalen	2 Gareinsätze (Pochieren, Eierstich, Gemüse)

Rommelsbacher

Rommelsbacher Back & Grill BG 1650 / BG 1600

Ein Ofen für alle Fälle

Zu einem gemütlichen Sonntag gehört ein schmackhafter Braten und ein Kuchen einfach dazu. Dank des XXL-Backraums haben im Back & Grill Ofen BG 1650 von Rommelsbacher Bräter bis 40 Zentimeter und Kuchenformen bis 36 Zentimeter ihren Platz. Darüber hinaus besitzt das optisch ansprechende Gerät eine Vielzahl an Heizfunktionen und findet auch in der kleinsten Küche einen Stellplatz.

Für jedes Gericht die richtige Einstellung: Unterschiedliche Heizfunktionen - auch mit Umluft - sowie eine Grillfunktion machen den Back & Grill BG 1650 zum universellen Allroundtalent. Die Grilleinstellung erzielt eine schöne Bräune beim Überbacken, ideal für Kuchen ist die Ober- und Unterhitze. Die Temperatureinstellung erfolgt stufenlos zwischen 60 und 250 Grad, eine Zeitschaltuhr bis 90 Minuten erleichtert die Bedienung. Die Pizzafunktion Unterhitze mit Umluft ist besonders für

- Kleinbackofen
- XXL-Garraum für Kuchenformen bis 36 Zentimeter
- 40 Liter Backraum
- Sichtfenster und Innenbeleuchtung
- Timer und stufenlose Temperatureinstellung bis 250 Grad
- Grill mit 1450 Watt Leistung
- Grillrost und Bratblech im Lieferumfang
- BG 1650: Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze mit Umluft, Unterhitze mit Umluft, Grill, Preis: um 220 Euro
- BG 1600: Ober-/Unterhitze, Oberhitze, Unterhitze, Grill, Preis: um 160 Euro
- Pizzastein optional (60 Euro)

Rommelsbacher Back & Grill BG 1650 / BG 1600

Speisen geeignet, die von unten knusprig werden sollen. Das ist nicht nur für die Pizza perfekt, sondern auch für Flammkuchen oder Backofen-Pommes. Für die richtige Zubereitung wählt man dann zunächst Ober- und Unterhitze und schaltet in den letzten fünf Minuten auf die Pizzafunktion um.

Nutzt man den integrierten Grill, empfehlen wir die Auffangschale bis zur Hälfte mit Wasser zu füllen. So wird herabtropfendes Fett aufgefangen, der Innenraum bleibt sauber und der aufsteigende Wasserdampf macht das Grillgut besonders zart. Die Einstellung der Werte erfolgt über die kindersicheren, versenkbaren Bedienknebel. Zudem hat der Innenraum eine leicht zu reinigende Cleanemail-Beschichtung.

Zum Lieferumfang gehören ein verchromter Grillrost und ein emailliertes Brat- und Backblech. Durch das Sichtfenster und die Innenbeleuchtung kann schnell und einfach der Garzustand der Speisen überprüft werden. Eine Kontrolllampe, Überhitzungsschutz und die praktische Kabelaufwicklung ergänzen die Ausstattung. Die Farbe Champagner-Metallic verleiht dem Gerät darüber hinaus noch das gewisse Etwas. Als Zubehör bietet Rommelsbacher zudem das Pizzastein-Set PS 16 an, das aus einem hochwertigen Schamotte-Stein und einem Pizzaschieber aus Holz besteht. Damit lässt sich mit Back & Grill BG 1650 auch zu Hause perfektes Steinofen-Gebäck zubereiten.

Als zweites Modell von Rommelsbacher gibt es den BG 1600. Bei gleichem XXL-Backraum verzichtet er auf die Umluft-Funktion und bietet statt dessen neben der Ober-/Unterhitze die „nur“ Unterhitze bzw. „nur“ Oberhitze-Einstellung. Der Grill ist natürlich auch mit an Bord. Darüber hinaus sind die Bedienknöpfe bei diesem Modell nicht versenkbar.

Der BG 1650 ist mit seiner Pizzafunktion ideal für alle Speisen die von unten knusprig werden sollen.

Das preiswertere Modell, der BG 1600, verzichtet auf die Umluftfunktion und die versenkbaren Bedienknöpfe.

Auf einen Blick
Rommelsbacher Back & Grill BG 1650 / BG 1600
praktischer Kleinbackofen
60 - 250 Grad
Back- und Grillfunktion
4 Heizarten

WWW

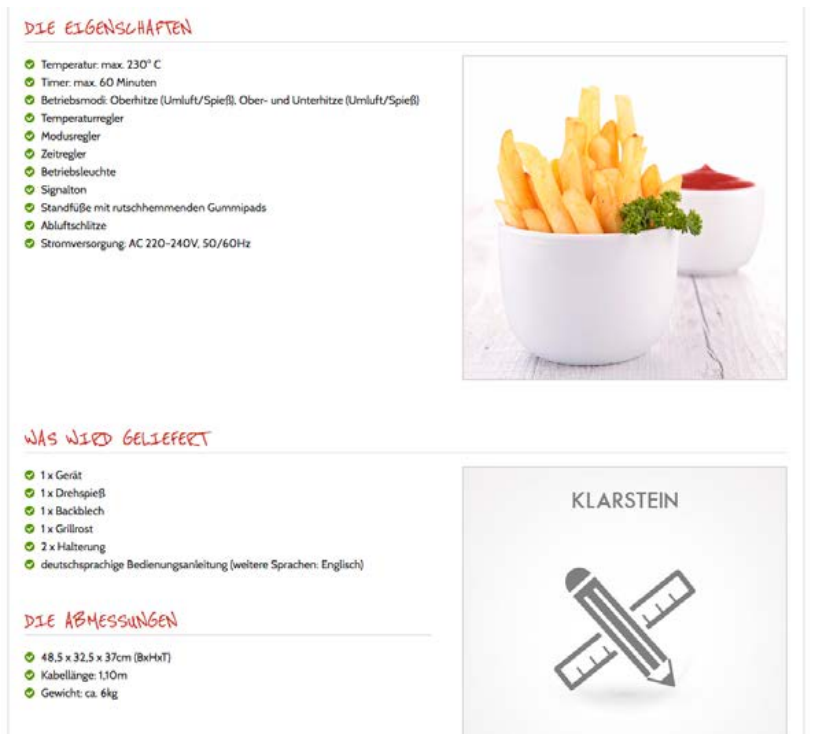
Klarstein startet Markenshop

Mit einer Sparaktion launcht die Modern Living Marke Klarstein den ersten eigenen Online-Markenshop. 15 % Rabatt gibt es auf alle Produkte aus dem attraktiv dargebotenen und unkonventionellen Shop-Sortiment.

Wer im neuen Shop der europaweit erfolgreichen Online-Marke Klarstein einkaufen möchte, findet dort nicht nur ein umfassendes Produktsortiment und zusätzlichen Service - wie etwa Bedienungsanleitungen zum Download, sondern bald auch viele tolle Rezepte und Tipps rund um die Klarstein-Produkte.

Besonders wichtig war den Machern des Klarstein-Shops die liebevoll und ausführlich gestalteten Produkt-Detail-Seiten. „An diesem Punkt heben wir uns deutlich von anderen Anbietern im Modern Living-Segment ab“, unterstreicht Peter Chaljawski, Geschäftsführer der Chal-Tec GmbH und erläutert weiter: „Auf Klarstein.com erschaffen wir für unsere Kunden eine kunterbunte Klarstein-Welt mit vielen zusätzlichen Informationen zu unserem Produktsortiment, diversen Illustrationen, Rezepten und allerlei Anregungen. So wollen wir unsere Besucher dazu inspirieren, die Haushalts- und Küchenarbeit als Teil ihres Lifestyles zu verstehen, welchen sie mit unseren markant designten und qualitativ hochwertigen Produkten leben können.“

Der Shop selbst will vor allem durch Benutzerfreundlichkeit, klares Design und das bestmögliche Ein-



Klarstein Home & Living Shop

- Start des Online-Shops mit Rabattaktion
- Hochwertige Haushaltsprodukte im markanten Design
- 15 % Rabatt beim ersten Einkauf auf alle im Onine-Shop gekauften Produkte

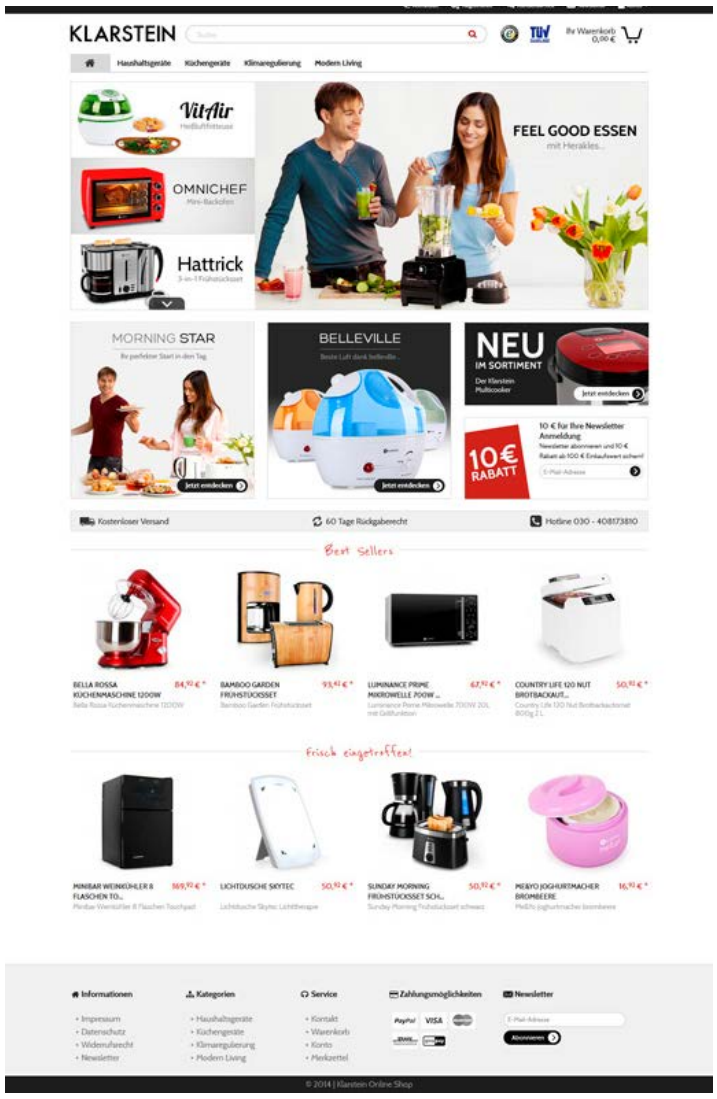
Klarstein Home & Living Shop

kaufserlebnis überzeugen. Klarstein.com soll mit seinem breiten und hochwertigen Sortiment zu einem Treffpunkt für Kochbegeisterte mit hohem Qualitätsanspruch werden. Neben dem klassischen Produktangebot im Bereich Küche und Haushalt zeichnet sich Klarstein vor allem im Modern Living Segment mit innovativen und kreativen Produktlösungen aus. Um Besuchern das Shoppen besonders schmackhaft zu machen, startet Klarstein seinen neuen Markenshop mit einer großartigen Eröffnungsaktion: Kunden erhalten 15 Prozent Rabatt auf ihren ersten Einkauf bei Klarstein.com.

Die Fachpresse konnte Klarstein bereits überzeugen. Die Klarstein Heißluft Fritteuse Klarstein VitAir Fryer erhielt im Februar die Note „Sehr gut“ im technikzuhause.de Praxistest: besonders erwähnenswert der große Garraum der Fritteuse und die einfache Bedienung. Auch der zuverlässige und hochwertig designte Edelstahlwasserkocher konnte im Vergleichstest von 30 Wasserkochern, den das Verbraucher- und Testmagazin „Haus & Garten Test“ (Ausgabe 2/2014) durchgeführt hat, klar punkten. Die Tester bewerteten den Klarstein Aquavera ebenfalls mit der Note „Sehr gut“ und sprachen ihren Lesern damit gleichzeitig eine klare Kaufempfehlung aus. Eines der beliebtesten Klarstein Produkte, die Klarstein Bella Rossa, erhält selbstverständlich ebenfalls einen prominenten Auftritt im neuen Markenshop.

Bereits mehr als 2.000 Mal verkaufte sich die passionierte rote Küchenmaschine seit 2012 und ist damit ungeschlagener Spitzenreiter im breiten Klarstein Produktsortiment. Klarstein gehört zur 2005 in Berlin gegründeten Chal-Tec Vertriebs- und Handels GmbH.

Ab 2008 etablierte sich die Eigenmarke Klarstein europaweit als Hersteller von qualitativ hochwertigen und markant designten Haushaltwaren.



Der neue Klarstein Markenshop bietet tolle Produkte rund um den Haushalt und zur Einführung beim ersten Einkauf 15% Rabatt

Auf einen Blick

Klarstein Home & Living Shop

Einfache, übersichtliche Navigation

Viele Informationen rund um das Produktsortiment

Demnächst viele Rezepte und Tipps

WWW

Panasonic MJ-DJ01
Für saftige Zeiten

Fünf Portionen Obst und Gemüse sollte jeder täglich zu sich nehmen - so empfohlen von der deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die einfachste und schnellste Möglichkeit bieten vitaminreiche Säfte. Kein Problem mit einem Profi wie dem neuen Panasonic Entsafter MJ-DJ01.

Der neue Panasonic Entsafter verspricht optimale Saftausbeute im Handumdrehen. Und das geht so: Mit einer 75 Millimeter großen Einfüllöffnung ausgestattet, schluckt das Gerät ganze Früchte. Dadurch verkürzt

Panasonic MJ-DJ01

- Entsafter mit großer Einfüllöffnung
- 800 Watt Leistung, 2 Geschwindigkeitsstufen
- Einfüllöffnung 75 mm
- Zentrifuge aus rostfreiem Edelstahl
- 2 l Tresterbehälter, 1,5 l Saftkaraffe
- Preis: um 150 Euro (ab Mai erhältlich)

Panasonic MJ-DJ01

sich die Zubereitungszeit der Säfte, denn das aufwendige Schneiden von z. B. Äpfeln und Birnen entfällt. Ein leistungsstarker 800 Watt Motor und zwei Geschwindigkeitsstufen sorgen für effektives Entsaften.

Weiches Obst wie zum Beispiel Erdbeeren oder Weintrauben werden bei niedriger Geschwindigkeit ausgepresst – harte Sorten wie Äpfel oder Möhren im schnellen Modus. Die zwei Geschwindigkeiten sorgen auch dafür, dass die Edelstahlzentrifuge des Entsafters nicht überhitzt – so bleiben wichtige Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Der frische Saft läuft direkt in die mitgelieferte 1,5 Liter Saftkaraffe des MJ-DJ01. Das ausgepresste Fruchtfleisch wird im extra großen 2-Liter Tresterbehälter aufgefangen, der sich einfach abnehmen und ausspülen lässt. Auch die anderen Komponenten sind absolut pflegeleicht und werden einfach unter fließendem Wasser abgespült. Der Panasonic Entsafter MJ-DJ01 ist mit Anti-Rutschfüßen ausgestattet, die auch bei schneller Geschwindigkeit einen sicheren Stand garantieren. Für zusätzlichen Komfort sorgt die Tropf-Stopp Funktion des Entsafters: Durch Hochklappen des Saftauslasses werden lästige Tropfen auf der Küchenplatte vermieden und alles bleibt schön sauber.

Dank des um 120 Grad schwenkbaren Ausgießers kann der MJ-DJ01 platzsparend aufgestellt werden - eine saftige Empfehlung also auch für kleine Küchen.

Der neue Panasonic Entsafter MJ-DJ01 schluckt dank großer Einfüllöffnung ganze Früchte und liefert mit leistungsstarkem Motor und zwei Geschwindigkeitsstufen schnell jede Menge Saft

Auf einen Blick
Panasonic MJ-DJ01
Sicherer Stand durch Anti-Rutsch-Füße
Platzsparend dank schwenkbarem Ausgießer
Mit Tropf-Stopp und leicht zu reinigen

Ritter: eingebaut ist aufgeräumt

Die Küche ist in vielen Familien der Wohnungsmittelpunkt. Direkt in Schubladen oder Schränke integrierte Küchengeräte wie der Allesschneider AES 62 sorgen für mehr Platz und Ordnung.

Wer die Küche nicht mehr als bloßen Raum zur Nahrungszubereitung nutzt, der hat auch besondere Ansprüche an ihre Alltagstauglichkeit. „Die moderne Küche sollte leicht aufzuräumen, multifunktional und praktikabel sein. Dafür sorgen Toaster, Waagen oder Allesschneider, die bereits in Küchenschubladen

Ritterwerk AES 62

- Einbau-Allesschneider
- Wellenschliffmesser mit polierter Schneide
- Schnittstärkeeinstellung bis ca 14 mm
- Auffangschale aus rostfreiem Edelstahl

oder -schränke integriert sind. Wer sich für eingebaute Varianten entscheidet, kann auf Arbeitsflächen erheblich Platz sparen und damit den Wohnraum Küche besser nutzen“, erklärt Michael Schüller, Geschäftsführers des Gröbenzeller Hausgeräteherstellers ritterwerk. Einbaugeräte sind einfach zu benutzen und zu pflegen – letzteres vor allem, da sie in der Schublade vor fettigen Küchendämpfen geschützt sind.

Die gute Nachricht: Der Einbau der Hausgeräte ist oftmals auch nachträglich möglich. Dennoch sollten Käufer einige Dinge beachten, bevor sie sich für ein bestimmtes Produkt entscheiden. So benötigen Schubladen in der Küche eine bestimmte Mindestbreite, damit Einbaugeräte passend eingebaut werden können. Bei einer Neuplanung der Küche sollten Einbaugeräte am besten früh berücksichtigt werden, damit auch die Stromzufuhr geschickt gelöst werden kann.

Allesschneider müssen fest im Schubkasten zu montieren sein. Nur so sind sie ohne umständliches Aufbauen mit nur einem Handgriff einsatzbereit. Generell ist die Reinigung und Pflege von Einbaugeräten ein wichtiger Punkt. Ritterwerk empfiehlt, beim Allesschneider Rundmesser und Zubehörteile regelmäßig von Hand in warmem Wasser zu reinigen, nicht in der Spülmaschine – wie ganz normale Küchenmesser.

Zur Pflege sollte der Lauf beim Schiebeschlitten nach dem Reinigen zudem eingefettet werden. Gehäuse sollten nur mit feuchtem Lappen abgeputzt werden, nicht mit Scheuermitteln. Grundsätzlich gilt: Vor jeder Reinigung von Küchengeräten zuallererst den Stecker ziehen.

Mit nur 75 mm Höhe kann der Allesschneider AES 62 in jede Normschublade ab 45 cm Korpusbreite eingebaut werden.Den Allesschneider gibt es mit links- oder rechtsseitiger Schneidgutführung

Auf einen Blick

Ritterwerk AES 62

Hochwertige Metallausführung

Sicher durch Moment- und Dauerschalter

Für links oder rechts geführtes Schneidgut

Braun TributeCollection
Designklassiker wie neu

Als eine Hommage an eine große Designgeschichte versteht Braun seine TributeCollection - sechs Klassiker für die Küche mit verbesserter Form, Funktion und Qualität.

Seit über sechs Jahrzehnten schätzen Verbraucher das puristische Braun Design. Jetzt sind einige der beliebtesten Klassiker wieder erhältlich – in überarbeiteter, technisch verbesserter Form. Die Braun TributeCollection umfasst sechs zuverlässige Küchenhelfer: zwei Kompakt-Küchenmaschinen, einen Stand- und einen Stabmixer sowie zwei Zitruspressen. Mit klaren geometrischen Grundformen und sparsamen grünen Farbakzenten zeigen sie sich in zeitloser Ästhetik. Die Braun Kompakt-Küchenmaschine FX 3030 bietet

Braun TributeCollection

- 6 neu aufgelegte Design Klassiker
- Preise: Kompakt-Küchenmaschine FX 3030 um 200 Euro
- Kompakt-Küchenmaschine FP 3010 um 120 Euro
- Standmixer JB 3060 um 90 Euro
- Stabmixer Multiquick 1 MQ 100 Soup um 35 Euro
- Zitruspresse CJ 3050 um 50 Euro
- Zitruspresse CJ 3000 um 25 Euro

Braun TributeCollection

gleich zwei Arbeitsbehälter nebeneinander: die große Universalschüssel und den kompakten Zerkleinerer, mit denen auch anspruchsvolle Rezepte mühelos gelingen.

Elf Zubehörteile lassen keine Wünsche offen, ob es ums Kneten, Rühren, Mixen, Schneiden, Zerkleinern, Hacken, Raspeln oder Reiben geht. Die Braun Kompakt-Küchenmaschine FP 3010 ist mit sieben Zubehörteilen besonders vielseitig und arbeitet sehr leise: Sie knetet, mixt, schneidet, zerkleinert, raspelt, reibt und schlägt sogar Sahne. Schneller, stärker, besser – der Braun Standmixer JB 3060 ist ein Profi für Longdrinks, Smoothies, Shakes oder Sorbets, für Suppen, Saucen oder Babynahrung.

In der verbesserten Version der Braun TributeCollection verfügt der Mixer mit fünf Geschwindigkeitsstufen über einen stärkeren 800 Watt-Motor, der noch schneller arbeitet und belastbarer ist. Mit extrem harten Edelstahlklingen püriert der Braun Stabmixer Multiquick 1 MQ 100 Soup extra einfach und fein. Die Edelstahlklingen bilden zusammen mit der einzigartigen Glockenform seines Mixfußes die patentierte PowerBell, die schnelle und perfekte Mixergebnisse garantiert. Frisch gepressten Saft befördert die Braun Zitruspresse CJ 3050 direkt ins Glas.

Dank des hochklappbaren Auslaufs, tropft nichts nach. Der starke 60-Watt-Motor des Geräts arbeitet schnell, mühelos und zugleich angenehm leise. Mit der Braun Zitruspresse CJ 3000 lässt sich der Fruchtfleischanteil im Saft ganz einfach variieren, indem man den Auffangbehälter dreht. Zudem ist sie dank Start-/Stopp-Automatik intuitiv bedienbar. Durch mehrfache Richtungswechsel werden die Früchte besser ausgepresst und die Saftausbeute erhöht. Durchdacht bis ins Detail, lassen sich alle sechs Geräte intuitiv bedienen und liefern im Handumdrehen die gewünschten Ergebnisse. Kurz: Die Braun TributeCollection feiert ein Design, das Geschichte gemacht hat.

Mit der TributeCollection lässt Braun sechs zuverlässige Küchenhelfer wieder aufleben - verbessert in Form, Funktionalität und Qualität

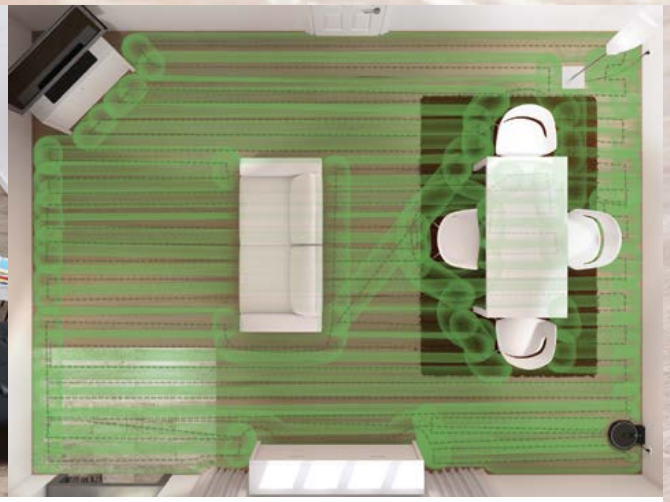
Auf einen Blick

Braun TributeCollection

Optimierte Formen

verbesserte Funktionen

Langlebige Qualität



Miele Scout RX1 automatischer Schmutzjäger

Im Run um den automatisch gereinigten Boden schickt nun auch Miele einen Saugroboter ins Rennen. Scout RX1 heißt der Neue, der mit schlauem Navigationssystem und langer Laufzeit für saubere Verhältnisse sorgen soll.

Miele Scout RX1

- Saugroboter
- Smart Navigation
- Triple Cleaning System
- AirClean-Filter
- Preis: um 620 Euro
  (ab Mai im Handel erhältlich)

Miele Scout RX1

Statt kreuz und quer durch den Raum zu fahren, bewegt sich der Scout RX1 mit systematischer Navigation durch den Raum. Das heißt, er bearbeitet die zu saugende Fläche Bahn für Bahn und überlässt nichts dem Zufall. Dabei erreicht der Roboter, den das Miele-Werk Bielefeld gemeinsam mit einem jungen koreanischen Robotikspezialisten entwickelt hat und dort auch exklusiv fertigen lässt, eine bessere Flächendeckung und spart zudem Zeit und Akkukapazität.

Außerdem lassen sich so auch komplexer geschnittene Wohnungen mit mehreren Räumen vollständig saugen, und zwar einschließlich des automatischen Anfahrens der Ladestation nach getaner Arbeit oder zum Aufladen zwischendurch. Durch das Zusammenwirken von Sensoren und einer Deckenkamera werden auch Randbereiche und schwer zugängliche Stellen erfasst und auch das automatische Stoppen vor Möbeln, Gegenständen oder Treppen gewährleistet.

Für das gründliche Reinigen ist das Triple Cleaning System zuständig. Hier arbeiten zwei rotierende Seitenbürsten und die Bürstenwalze so zusagen Hand in Hand und befördern Staub und Schmutz in die 0,6 Liter Staubbox. Zur Wahl stehen vier Reinigungsprogramme.

Gestartet wird der Scout RX1 entweder direkt am Gerät, über die serienmäßige Fernbedienung oder die per Timer einprogrammierte individuelle Reinigungszeit. Und damit die Freude an der automatischen Bodenreinigung anhält, hat Miele seinen flinken Saugroboter mit einem besonders leistungsfähigen Akku mit langer Lebensdauer ausgestattet.

Der Miele Scout RX1 saugt mit systematischer Navigation, kann auf allen gängigen Bodenbelägen fahren und schafft Höhenunterschiede von bis zu zwei Zentimeter

Auf einen Blick

- **Miele Scout RX1**
- **4 Reinigungsprogramme**
- **Schafft bis zu 150 qm pro Akkuladung**
- **Mit AirClean-Filter für saubere Raumluft**

Ultron Boomer Light: Musik in der Birne

Die Verbindung von Licht und Musik hat mit Boomer Light eine geniale wie elegante Verbindung gefunden. In der LED Leuchte ist ein Lautsprecher samt Bluetooth integriert.

Ultron Boomer Light

- LED-Glühbirne mit integriertem Bluetooth-Speaker
- E27-Lampenfassung
- 4,5 Watt LED Licht, bis 10 Stufen dimmbar
- Bluetooth-Speaker
- Preis: um 80 Euro

Ultron Boomer Light

Die ultron Boomer Light sieht aus wie eine LED Glühbirne, kann aber viel mehr. Im Inneren der dimmbaren Lampe befindet sich ein Lautsprecher.

Diese koppelt sich per Bluetooth mit Smartphone oder Tablet und spielt die Songs mit 2,4 Watt Ausgangsleistung ab. Die schicke Lampe lässt sich per Standard E-27 Fassung problemlos in handelsübliche Fassungen drehen. So leuchtet sie dank LED nicht nur mit über 300 Lumen, sondern sorgt auch für Musik.

Gesteuert wird die Birne bequem über die mitgelieferte Fernbedienung. Das stromsparende 4,5 Watt LED-Licht kann darüber auch in 10 verschiedenen Stufen gedimmt werden. Die Boomer Light gibt es in Weiß, Grün, Gelb und Rosa. Sie erleuchtet und beschallt einzelne Räume oder Bereiche, ohne dass eine zusätzliche Installation nötig ist.

Die Ultron Boomer Light spendet nicht nur stromsparendes LED Licht, sondern sorgt mit integriertem Bluetooth-Lautsprecher für Musik

Auf einen Blick

- **Ultron Boomer Light**
- **Elegantes Design**
- **Kinderleichte Installation**
- **Komfortable Fernbedienung**

Philips Satin Intimate

Ein hautschonendes Styling der Bikinizone erlaubt der Epilierer Satin Intimate von Philips. Eine sehr bequeme und sanfte Methode der Haarentfernung für langanhaltend glatte Haut.

Philips Satin Intimate HP6565/00

- Epilierer speziell zur Enthaarung an schwer erreichbaren Stellen
- Extra schlanker Kopf
- 14 mm breite strukturierte Keramikpinzetten
- 7 Scheiben
- Innovative Ladeschale
- Preis: um 80 Euro

Philips Satin Intimate HP6565/00

Immer mehr Frauen entschließen sich zur partiellen oder vollständigen Haarentfernung in der Bikinizone. Der Philips Satin Intimate wurde speziell für die Epilation dieser empfindlichen Körperstellen entwickelt.

Dank seiner ergonomischen S-Form und dem besonders kleinen Kopf erreicht er sogar die schwierigsten Stellen spielend leicht. Der Abstand zwischen Kopf und Gehäuse verschafft dabei zusätzlich eine gute Sicht. Gleichzeitig wird dadurch verhindert, dass sich Haare im Gerät verfangen und die Reinigung so erleichtert.

Die griffige Oberfläche auf der Rückseite sorgt für eine sichere Lage in der Hand. Da die Haut in der Bikinizone äußerst dünn und leicht reizbar ist, sind die strukturierten Keramikpinzetten des Satin Intimate besonders sanft zur Haut und entfernen Härchen, ohne dabei an der Haut zu ziehen.

Neben der trockenen Anwendung ist der schlanke Epilierer auch unter der Dusche oder in der Badewanne einsatzbereit. Dort ist die Haut deutlich entspannter und die Poren geben das Haar schneller frei. Besonders angenehm: Der Satin Intimate epiliert bereits bei einer Haarlänge von 0,5 Zentimeter.

Philips Satin Intimate: Eplilierer-Profi speziell für die Bikinizone

Auf einen Blick
Philips Satin Intimate HP6565/00
Einfaches und schonendes Eplilieren
Nass- Trockenfunktion
Komfortabel ohne Kabel

Küppersbusch Hot Chili scharfes Design

Kompromisslos und selbstbewusst zeigt sich das intensive Rot der neuen limitierten Edition Hot Chili. Küppersbusch bietet acht Produkte aus dem aktuellen Küchensortiment mit dem feurigen Design.

Küppersbusch Hot Chili

- Kücheneinrichtung
- 8 Produkte aus dem aktuellen Sortiment
- Erhältlich ab Mai
- Preise auf Anfrage

Küppersbusch Hot Chili

Küppersbusch bekennt Farbe und präsentiert Hot Chili in einer limitierten Auflage. Hierzu Mark Lawrence, Geschäftsführer der Küppersbusch Hausgeräte GmbH: „Das intensive Rot steht für Feuer, Energie, Leidenschaft und Schärfe. Ab sofort können unsere Kunden diesen Farbtrend auch in ihrer Küche umsetzen. Natürlich sind wir besonders stolz darauf, dass wir für „Hot Chili“ direkt einen Designpreis erhalten haben.“ Denn die limitierte Edition sorgte auch beim red dot award für Furore.

Gleich zwei Produkte aus der „Hot Chili“-Edition wurden mit dem begehrten roten Punkt in der Kategorie „product design“ ausgezeichnet: der Einbau-Kompaktbackofen EEBK 6260.0 und der Einbau-Dampfgarer EDG 6260.0. Neben den Kompaktgeräten bietet Küppersbusch das feurig rote Designkit auch für zwei Kamin-Dunstabzugshauben sowie für einen Backofen an. Alle „Hot Chili“-Produkte sind ab Mai erhältlich.

Küppersbusch bringt die Farbe der Leidenschaft in die deutsche Küche: Das intensive Rot der neuen „Hot Chili“-Edition setzt Akzente und ist bei acht Produkten aus dem aktuellen Sortiment erhältlich

Auf einen Blick

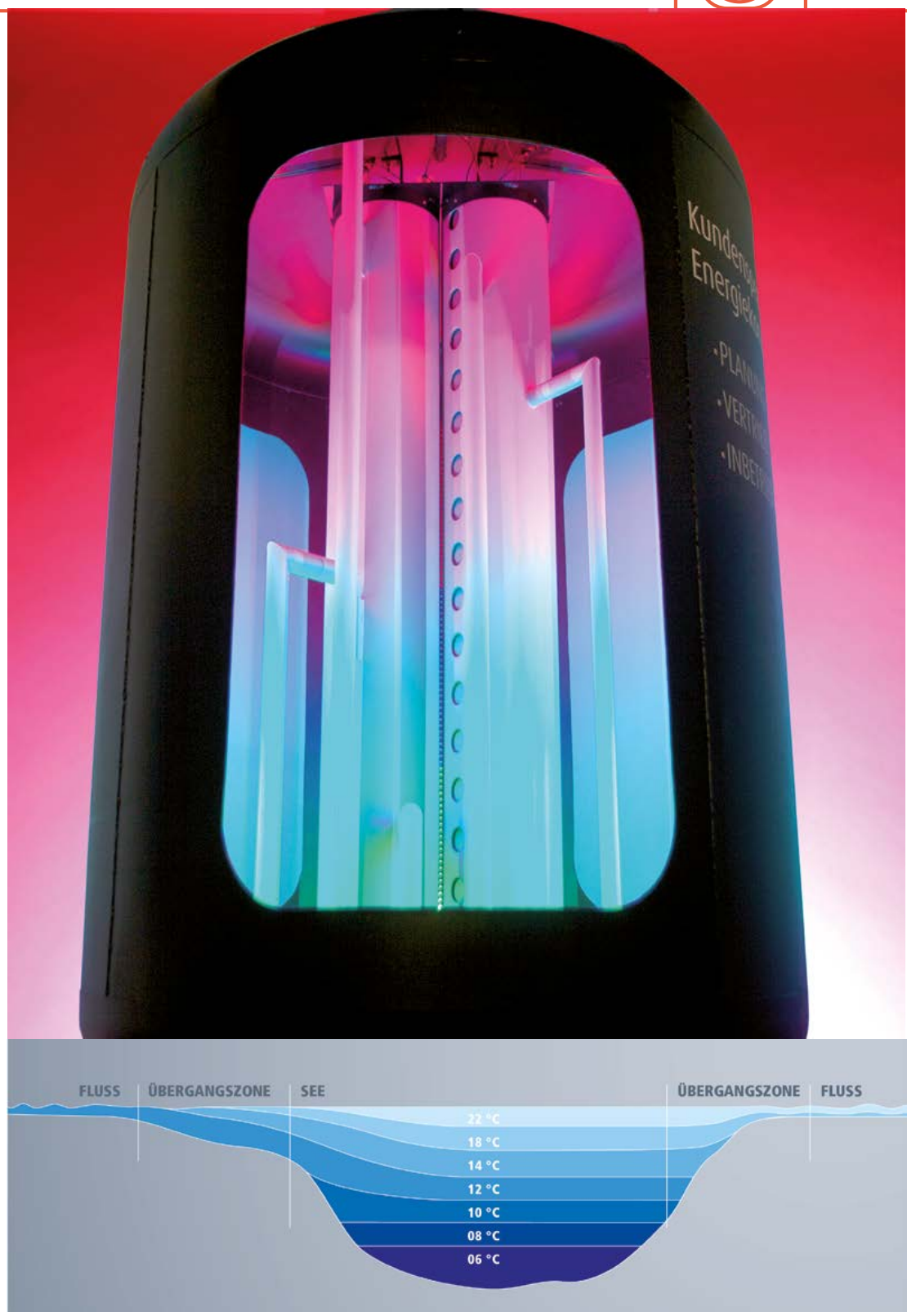
Küppersbusch Hot Chili

Hochwertige Qualität

Limitierte Edition

Ausgezeichnet mit dem Produkt Design Award red dot

ratiotherm OSKAR



OSKAR optimiert jedes Heizsystem

Das größte Einsparpotential für jede Heizungsanlage liegt in der Wahl des richtigen Pufferspeichers. Eine technisch hochintelligente Lösung bietet der Wärmespezialist ratiotherm mit seinem Schichtspeicher OSKAR.

Ob Pellets, Gas, Öl, Erd- oder Sonnenwärme – für welchen Energieträger sich ein Bauherr heutzutage auch entscheidet, im Zentrum seiner Überlegungen sollte

ratiotherm OSKAR

- » Energiesparsystem für zentrale Heizungsanlagen
- » Patentiertes Schichtsystem
- » Spart bis zu 30% Energiekosten
- » Anschluss an jede Zentralheizung möglich
- » Preis: ab 2300 Euro (kleinste Ausführung mit 400 Liter Fassungsvermögen)

immer die durchdachte Speicherung der Energie stehen. Der Schichtspeicher OSKAR ist ein hocheffizientes Energieeinsparsystem für alle zentralen Heizungsanlagen.

Als intelligenter Energiemanager organisiert er die Wärme einer Heizungsanlage so effizient, dass bis zu 30% Energiekosten eingespart werden können. Dafür nutzt OSKAR ein patentiertes Schichtsystem, welches das Wasser im Pufferspeicher ohne Fremdenergie speichert, ausschließlich basierend auf den natürlichen Gesetzen der Physik. Denn Wasser ordnet sich in der Natur von selbst in Temperaturschichten an: Wärmeres Wasser ist leichter als kälteres und steigt so nach oben. Diese Temperaturschichtung wird aber schnell wieder zunichte gemacht, wenn zuströmendes Wasser den Inhalt des Speichers wieder verwirbelt und damit die Schichten vermischt – ein Phänomen, welches bei den meisten Schichtspeichern die Energieeffizienz erheblich vermindert.

Bei OSKAR dagegen wird das von der Pumpe bewegte Wasser mit einem speziellen Schichteinsatz beruhigt und verwirbelungsfrei eingelagert bzw. entnommen. So entstehen bis zu sieben verschiedene Wärmeschichten, aus denen bedarfsgerecht die Heizungs- und Warmwasserversorgung im Haus aktiviert werden kann – ohne, dass ein Anfahren der Heizungsanlage notwendig ist. Denn wie beim Auto verschleißt der Brenner beim „Stop and Go“ wesentlich schneller und stößt mehr Schadstoffe aus als im Dauerbetrieb. Auf diese Weise kann im Haushalt bis zu einem Drittel Energie eingespart werden, denn das bedarfsgerechte „Anzapfen“ des Pufferspeichers schont auch den Heizkessel und die Umwelt. OSKAR ist systemunabhängig und kann damit problemlos an jede Zentralheizung angeschlossen werden – System, Fabrikat und Baujahr der Heizung spielen keine Rolle. Damit eignet sich der Pufferspeicher natürlich auch ideal für die Nachrüstung.

Mit der Formel „Höchstmögliche Heizkostenersparnis bei geringstem Regelungsaufwand“ macht der Schichtspeicher OSKAR jedes Heizungssystem noch effizienter, sparsamer und langlebiger

Auf einen Blick
ratiotherm OSKAR
Optimiert jedes Heizsystem
Schont Heizkessel und Umwelt
Ideal auch zur Nachrüstung

Impressum

Redaktion
Zimmerstraße 16-20, 46049 Oberhausen
Tel. 0208/8483-459, Fax: 0208/8483-394
Internet: www.technikzuhause.de
E-Mail: info@technikzuhause.de
Chefredakteur: Stefan Witzel (ViSdP)
Produktionsleitung: Jürgen Immes
Redaktion: Vera Sattler
Produktion und Layout: Jürgen Immes

Verlag
OSW-Medien GbR
Immes & Witzel
Geschäftsführer: Jürgen Immes, Stefan Witzel
Tel. 02 08/62 05-99 43
Fax: 02 08/84 83-394
Anzeigenmarketing und -disposition:
Martina Lacour, Tel. 0 71 44/817 447
Tina Metzer, Tel. 02 08/30 67 10 30
Es gilt Preisliste Nr. 1 – 2012

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, sind vorbehalten und bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung der OSW-Medien GbR.